

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2024年8月22日

トムヤムスープを主食に変える新提案 ヤマモリ「ごはんにかけるトムヤムスープ」を新発売

～電子レンジで温めるだけで、ごはんや麺に合わせて本格的なトムヤム味が楽しめる～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、2024年9月2日（月）ヤマモリタイライスシリーズより「ごはんにかけるトムヤムスープ」を発売します。



ごはん

麺

トムヤムとは

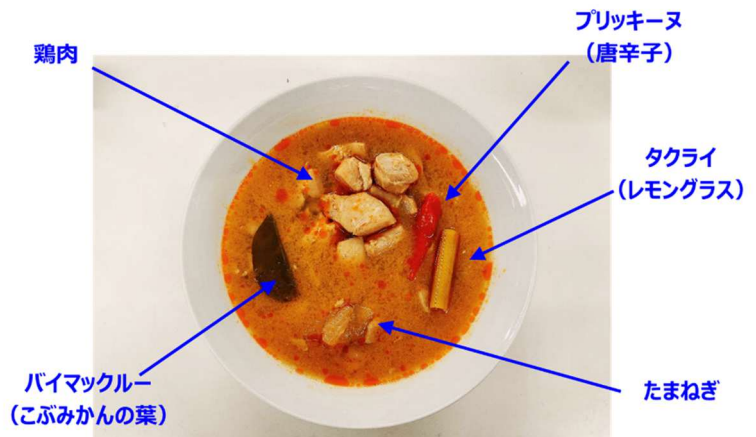
タイ語で「トム」は煮る、「ヤム」は混ぜる。つまり、トムヤム「煮て混ぜて作るスープ」という意味です。トムヤムにはさっぱりとした「トムヤム・ナムサイ」、クリーミーな「トムヤム・ナムコン」などの味があります。トムヤムの代表的な「トムヤムクン」は茹でたエビやえび団子に加え、レモングラスや赤唐辛子などを使用することもあります。トムヤムクンのほかにも、鶏肉を使った「トムヤムガイ」など様々な料理があります。

ヤマモリのタイライスシリーズ 3品目となる「ごはんにかけるトムヤムスープ」

ヤマモリのタイフードの多くはタイ現地の自社工場で製造され、本場の味を再現するのに欠かせないフレッシュなハーブを使用しているため、ご家庭で本格的なタイ料理を楽しめます。

「ごはんにかけるトムヤムスープ」は、タイライスシリーズの「ジャスミンライス」「ガパオライス」に続く3品目の商品となります。電子レンジで温めるだけで、ごはんにかけても、麺にかけても1食完結でご家庭に居ながらお手軽に本格的なトムヤムの味がお楽しみいただける商品です。

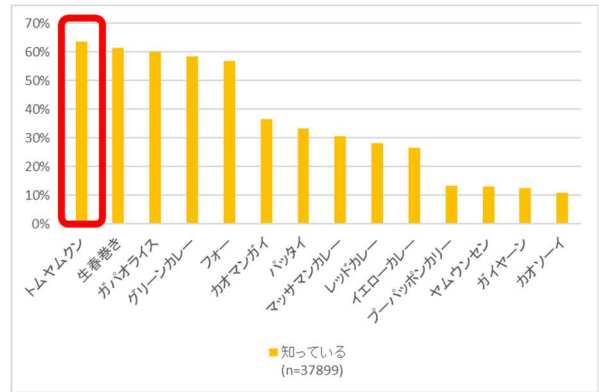
今回新発売する「ごはんにかけるトムヤムスープ」は、タイ現地で収穫した、タクライ（レモングラス）、バイマックルー（こぶみかんの葉）、プリッキーヌ（唐辛子）を使用しています。トムヤムスープの肝である【辛い・酸っぱい・旨い】が三位一体となった味わいは、唐辛子の辛味、マナオ（ライム）果汁のさわやかな酸味、鶏肉とシュリンプペーストパウダーの絶妙なバランスで実現。また、ナンプリックパオとココナツミルクの濃厚さ、そしてナンプラーで味を引き締めています。



なぜごはんにかけるトムヤム？

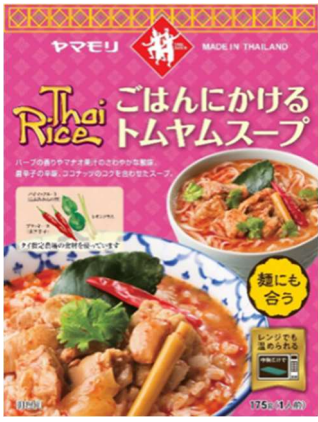
トムヤムの代表的なトムヤムクンは、タイフードの中でも認知度が高いメニューです。多くの方に知られているスープメニューを主食と合わせて1食完結でお楽しみいただけるようにすることで、知っているメニューの喫食する機会を増やすことを狙い、ごはんにも麺にも合うような商品として今回開発し、発売に至りました。

タイ現地では、カオ（ごはん）＋トム（煮る）という意味のタイの雑炊「カオトム」などもあり、タイでは専門店もある定番料理です。トムヤム風の味はカオトムの中の1種として親しまれています。



タイ料理に関する認知調査 ※2023年 自社調べ

<商品概要>

	商品名	ごはんにかけるトムヤムスープ
	内容量	175g
	希望小売価格	370円（税別）/399円（税込）
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジで温めてごはんや麺にかけるだけで、簡単に満足感の得られる本格的なトムヤムの味が楽しめます。 ●唐辛子の辛味、マナオ果汁のさわやかな酸味、鶏肉とシュリンブペーストパウダーのバランスがとれた濃厚な味わいのスープです。 ●具材は鶏肉と玉ねぎ、ハーブはレモングラス、こぶみかんの葉、唐辛子が入っています。
	発売日	2024年9月2日（月）
	販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販）
	ホームページ	https://www.yamamori.co.jp/products/tom_yum_soup_24aw/

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業し今年で135周年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした「エンターテインメント&健康」をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

<会社概要>

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889年
設立：	1951年
資本金：	4億3500万円
従業員数：	802名 ※パートタイマー含む
事業内容：	しょうゆ・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】
 ヤマモリ株式会社 広報部 担当：小林
 Mail : k_kobayashi@yamamori.co.jp Phone : 080-2622-9412